UNOLD®

BACKMEISTER ONYX

Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso - Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 8695

UNOLD Onyx

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 8695
Stand: Dez 2013 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus anderen Netzen, aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 8695
Technische Daten ... 8
Symbolerklärung ... 8
Für Ihre Sicherheit ... 8
In Betrieb nehmen ... 9
Schnelleinstieg – das erste Brot ... 9
Erläuterungen zum Bedienfeld ... 10
Die Funktionen des Backmeisters® ... 12
Zubereiten von Brot, Kuchen oder Teig ... 13
Reinigen und Pflegen ... 13
Tabelle zeitlicher Ablauf ... 14
Fragen zum Gerät und zur Handhabung ... 16
Mögliche Fehler am Gerät ... 17
Mögliche Fehler bei den Rezepten ... 18
Anmerkungen zu den Rezepten ... 19
Brotrezepte ... 20
Brote aus Backmischungen ... 22
Brote für Allergiker/Glutenfreies Brot ... 22
Kuchen Grundrezept ... 23
Teig zubereiten ... 24
Konfitüre zubereiten ... 25
Garantiebestimmungen ... 26
Entsorgung / Umweltschutz ... 26
Informationen für den Fachhandel ... 26
Service-Adressen ... 27
Bestellformular ... 28

Instructions for use Model 8695
Technical Specifications ... 29
Explanation of symbols ... 29
Safety Information ... 29
Start-up ... 30
Quick Guide – The first Bread ... 30
Explanations of the control panel ... 31
The functions of the breadmaker ... 32
The program process of the Breadmaker ... 33
Cleaning and Care ... 33
Timing process of the programs ... 34
Questions and answer concerning the use of the breadmaker ... 36
Trouble shooting - appliance ... 37
Trouble shooting - Recipes ... 37
Comments on baking ... 38
Bread recipes ... 40
Breads for persons with allergies ... 42
Bread mixtures ... 43
Cake recipe ... 43
Dough preparation ... 43
Preparation of Jam and Marmelade ... 44
Guarantee Conditions ... 45
Waste Disposal / Environmental Protection ... 45
Service ... 27

Notice d´utilisation Modèle 8695
Spécification technique ... 46
Explication des symboles ... 46
Consignes de sécurité ... 46
Avant d'utiliser l'appareil ... 47
Tout ce qu'il faut savoir pour réussir son premier pain ! ... 47
Explications du champ de commande ... 48
Les fonctions du Backmeister® ... 50
Déroulement de programme du Backmeister® ... 50
Nettoyage et entretien ... 51
Déroulement temporel des programmes ... 52
Questions concernant l'appareil et l'utilisation ... 54
Défauts de l'appareil ... 55
Faute de réalisation des recettes ... 55
Remarques concernant la cuisson ... 56
Recettes ... 58
Melanges de farine pour pain ... 59
Pain pour les personnes allergiques ... 59
Gateau – Recette de base ... 60
Preparation de pate ... 60
Preparation de confiture ... 61
Conditions de Garantie ... 62
Traitement des déchets / Protection de l'environnement ... 62
Service ... 27

Gebruiksaanwijzing Modell 8695
Technische gegevens ... 63
Verklaring van de symbolen ... 63
Veiligheidsinstructies ... 63
Iinbedrijfname ... 64
Een snelle start – het eerste brood ... 64
Toelichtingen bij het bedieningspaneel ... 65
De functies van de Backmeister® ... 67
Het programma van de Backmeister® ... 67
Schoonmaken en onderhoud ... 68
Tijdschema van de programma's ... 69
Vragen over het apparaat en de werking ... 71
Fout aan het apparaat ... 72
Fout bij de recepten ... 72
Opmerkingen bij de recepten ... 73
Recepten ... 75
Broden uit bakmengsels ... 76
Brood voor mensen met een allergie ... 77
Cake - basisrecept ... 78
Deegbereiding ... 78
Confituren bereiden ... 79
Garantievoorwaarden ... 79
Verwijderen van afval / Milieubescherming ... 79
Service ... 27

Istruzioni per l'uso Modello 8695
Specifiche tecniche ... 80
Significato dei simboli ... 80
Avvertenze di sicurezza ... 80
Messa in funzione ... 81
Primi passi - il primo pane ... 81
Spiegazioni sul pannello comandi ... 82
Funzioni del Backmeister ... 84
Preparazione di pane, dolci o pasta ... 84
Pulizia e cura ... 85
Tabella sequenza temporale ... 86
Domande sull'apparecchio e sul suo uso ... 88
Possibile problema dell'apparecchio ... 89
Possibili problemi nelle ricette ... 89
Note sulle ricette ... 90
Ricette per pane ... 92
Pani da miscele per pane ... 93
Pani per allergici ... 93
Ricetta base per dolce ... 94
Preparazione di paste ... 95
Preparazione di confetture ... 95
Norme die garanzia ... 96
Smaltimento / Tutela dell'ambiente ... 96
Service ... 27

Manual de instrucciones Modelo 8695
Datos técnicos ... 97
Explicación de símbolos ... 97
Indicaciones de seguridad ... 97
Puesta en servicio ... 98
Guía rápida – el primer pan ... 98
Aclaraciones sobre el panel de control ... 99
Las funciones del aparato de hornear ... 101
El transcurso del programa ... 101
Limpieza y mantenimiento ... 102
Transcurso de los programas ... 102
Preguntas sobre el uso del aparato y su manejo ... 103
Errores del aparat ... 104
Errores en las recetas ... 105
Comentarios sobre las recetas ... 106
Recetas ... 108
Panes hechos con mezclas de harinas preparadas ... 109
Panes para alérgicos ... 109

INHALTSVERZEICHNIS

Preparacion de la masa 111
Receta básica de torta 112
Mermelada 112
Condiciones de Garantia 113
Disposición/Protección del medio ambiente 113
Service 27

Návod k obsluze model 8695
Technická data 114
Vysvětlení symbolů 114
Bezpečnostní předpisy 114
Uvedení do provozu 115
Rychlý začátek – první chléb 115
Vysvětlivky k polím pro obsluhu 116
Funkce pekárny 118
Průběh programu pekárny 118
Čištění a údržba 119
Časový postup programů 120
Otázky k přístroji a manipulaci s ním 122
Chyby přístroje 123
Chyby u receptů 123
Poznámky k receptům 124
Recepty 126
Chleby z pečících směsí 128
Chleby pro alergiky 128
Koláč - základní recept 129
Příprava těsta 129
Vaření marmelády 130
Záruční podmínky 131
Likvidace / ochrana životného prostředí 131
Service 27

Instrukcja obsługi modelu 8695
Dane techniczne 132
Objaśnienie symboli 132
Przepisy bezpieczeństwa 132
Uruchomienie i użycie 133
Wyjaśnienia do pola sterowania 133
Funkcje piekarnika 135
Przebieg programu piekarnik 136
Czyszczenie i konserwacja 136
Czasowy przebieg programu 137
Pytania dotyczące urządzenia i jego używania 139
Błędy w urządzeniu 140
Błędy w przepisach 141
Uwagi do przepisów 142
Przepisy na chleb klasyczny 143
Chleby z mieszanek do pieczenia 145
Chleby dla alergików 145
Ciasta – przepisy podstawowe 145
Przygotowanie ciasta 146
Gotowanie konfitur 147
Warunki gwarancji 147
Utylizacja / ochrona środowiska 147
Service 27

EINZELTEILE

D **Ab Seite 8**

1 Kneter Art-Nr. 869538
2 Backform Art-Nr. 869524
3 Bedienfeld mit Display
4 Messbecher Art-Nr. 8656152
5 Hakenspieß Art-Nr. 8656150
6 Messlöffel Art-Nr. 8656151

GB **Page 29**

1 Kneader
2 Baking pan
3 Control panel with display
4 Measuring cup
5 Hook
6 Measuring spoon

F **Page 46**

1 Pale de pétrissage
2 Moule
3 Boutons de commande avec écran
4 Gobelet mesureur
5 Crochets pour retirer la pale de pétrissage
6 Cuillère mesureur

NL **Pagina 63**

1 Kneedhaak
2 Bakvorm
3 Bedieningsveld met display
4 Maatbeker
5 Haakspies
6 Maatlepel

I **Pagina 80**

1 Pale impastatrici
2 Cestello
3 Panello comandi
4 Misurino a bicchiere
5 Gancio
6 Misurino a doppio cucchiaio

E **Página 97**

1 Amasadora
2 Molde
3 Panel de control con pantalla
4 Vaso medidor
5 Gancho
6 Cuchara medidora

CZ **Strany 114**

1 Hnětač
2 Forma na pečení
3 Ovládací panel s displejem
4 Odměřovací nádoba
5 Vidlice
6 Odměřovací lžička

PL **Strony 132**

1 Wygniatarka
2 Nieprzywierająca forma do pieczenia
3 Wyświetlaczem LCD i elementy obsługi
4 Pojemnik do odmierzania
5 Szpikulec hakowy służący do usuwania wygniatarki
6 Łyżka do odmierzania

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 8695

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	600 W, 230 V~, 50 Hz
Abmessungen:	Ca. 35,5 x 28,5 x 29,7 cm (L/B/H)
Gewicht	Ca. 5,40 kg
Backform:	Innenmaß Backform ca. 13,5 x 13,3 x 14,8 cm (L/B/H)
Inhalt:	750 – 1.000 g Brotgewicht
Zuleitung:	Ca. 100 cm fest montiert
Gehäuse:	Edelstahl, gebürstet, Kunststoffteile schwarz textiert
Deckel:	Deckel mit Sichtfenster
Ausstattung:	Abnehmbarer Deckel mit großem Sichtfenster 12 gespeicherte Programme + 1 Eigenprogramm Stufentaste für verschiedene Brotgewichte Wahlschalter für Bräunungsgrad Zeitwahlschalter bis zu 13 Stunden vorprogrammierbar Automatische Warmhaltestufe
Zubehör:	Herausnehmbare, antihaftbeschichtete Backform mit QUANTANIUM®-Antihaftbeschichtung, Kneter, Messbecher, Messlöffel, Hakenspieß, Bedienungsanleitung mit großem Rezeptteil

CE

RoHS✓

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
7. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen bitte das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
13. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
14. Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
15. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
16. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
17. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht, z. B. beim Kneten eines schweren Teiges. Dies ist insbesondere beim Vorprogrammieren zu beachten, wenn das Gerät unbeaufsichtigt

arbeitet. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf eine dünne Gummimatte stellen, um die Rutschgefahr auszuschließen.

18. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
19. Der Backmeister® muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen platziert sein, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
20. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z. B. Kinder nicht daran ziehen können.
21. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
22. Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt ist.
23. Nehmen Sie die Backform niemals während des Betriebes heraus.
24. Füllen Sie insbesondere bei Weißbrot keine größeren als die angegebenen Mengen in die Backform. Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
25. Beim Ausprobieren eines neuen Rezeptes sollten Sie beim ersten Mal in der Nähe bleiben, um den Backvorgang zu überwachen.
26. Lassen Sie das Gerät nie aufheizen, wenn die Backform nicht eingesetzt ist.
27. Zum Herausnehmen des Brotes darf die Backform auf keinen Fall auf eine Kante oder Arbeitsplatte aufgeschlagen werden, da dies zur Beschädigung führen kann.
28. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht.
29. Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderem Material ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
30. Bevor Sie ein bestimmtes Brot über Nacht backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist, oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.
31. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
32. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.

VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt vorhanden sind.
2. Entnehmen Sie vor dem ersten Benutzen alle Verpackungsmaterialien sowie alle losen Teile aus dem Innenraum.
3. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
4. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Backmeisters® mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie die Kneter.
5. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden.
6. Trocknen Sie alle Teile gut ab. Setzen Sie die Backform in das Gerät ein.
7. Stecken Sie nun den Stecker in eine Steckdose und schalten das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein. Nun ist das Gerät betriebsbereit und kann programmiert werden.
8. Da beim ersten Aufheizen Rauch entstehen kann, empfehlen wir, das Gerät einmal mit eingesetzter leerer Backform (ohne Kneter) im Programm BACKPULVER durchlaufen zu lassen, um eventuelle Rückstände auf den Heizschlangen zu beseitigen.
9. Danach können Sie mit dem Backen beginnen.

SCHNELLEINSTIEG – DAS ERSTE BROT

1. Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Backmeisters® und entnehmen Sie die Backform.
3. Streichen Sie das Loch des Kneters dick mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann.
4. Setzen Sie den Kneter auf die Antriebswelle in der Backform (die lange Seite des Kneters nach unten in Richtung Backform).
5. Geben Sie die Zutaten wie im jeweiligen Rezept angegeben, in die Backform. Bei schweren Teigen erzielen Sie ein optimales Backergebnis, wenn Sie die Reihenfolge der Zutaten ändern, d. h. erst die trockenen Zutaten und dann die Flüssigkeit hineingeben. Achten Sie jedoch beim Verwenden der Zeitwahlfunktion darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig mit der Flüssigkeit in Kontakt kommt.
6. Setzen Sie die Backform wieder in das Gerät ein, drehen Sie dabei die Form im Uhrzeigersinn, bis diese einrastet.
7. Schließen Sie den Deckel des Backmeisters®.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein.
9. Wählen Sie das gewünschte Programm aus. Hinweise zu den einzelnen Programmen erhalten Sie ab Seite 10/11. Für ein Brot aus einer Standard-Backmischung erzielen Sie z. B. im Programm „Basis“ gute Ergebnisse.
10. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad über die Taste KRUSTE (Hell – Mittel – Dunkel) aus. Beachten Sie bitte, dass die Bräunungsgrad-Auswahl nicht

bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 10/11.

11. Wählen Sie die gewünschte Brotgröße aus. Beachten Sie bitte, dass die Brotgrößen-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 11.
12. Wenn Sie alle gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die START/STOP-Taste.
13. Je nach ausgewähltem Programm ertönt während des zweiten Knetvorganges ein mehrmaliges Piepsen. Sie können jetzt nach Wunsch den Deckel öffnen und weitere Zutaten wie Nüsse zum Teig geben. Schließen Sie den Deckel anschließend wieder.
14. Wenn Ihr Brot fertig gebacken ist, signalisiert der Backmeister durch mehrmaliges Piepsen, dass das Brot entnommen werden kann. Wenn Sie das Brot vor Ablauf der Warmhaltezeit entnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und halten Sie diese kurz, bis der Programmabbruch mit einem Piepston bestätigt wurde.
15. Entnehmen Sie die Backform vorsichtig. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie hierbei bitte geeignete Topflappen. Drehen Sie die Backform mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen bis das Brot heraus fällt. Achten Sie hierbei darauf, dass die Knetantriebe noch heiß sein können. Verwenden Sie auch hier geeignete Topflappen. Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform auf eine Kante oder Arbeitsfläche aufschlagen. Die Backform könnte sich dabei verformen.
16. Wenn der Kneter im Brot stecken bleibt, können Sie ihn mit dem mitgelieferten Hakenspieß lösen. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die Öffnung des Kneters und verkanten sie ihn am unteren Rand des Kneters, am besten dort, wo sich der Flügel des Kneters befindet. Ziehen Sie dann den Kneter mittels Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet und ihn herausziehen.

17. Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 13 beschrieben.

ERLÄUTERUNGEN ZUM BEDIENFELD

EIN/AUS-Schalter I/O (an der rechten Gehäuseseite)
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes. Bei Nichtgebrauch sollten Sie das Gerät immer am EIN/AUS-Schalter ausschalten, um die Stromzufuhr zu unterbrechen und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen. Die Programme können erst nach Einschalten des Gerätes ausgewählt und eingestellt werden.

START/STOP-Taste
Zum Starten und Beenden des Programmablaufs. Mit der START/STOP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis ein Piepton zu hören ist. Im Display erscheint die Anfangsposition des Basis-Programms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der Menü-Taste.

ZEITWAHL
Verwenden Sie die Zeitwahl-Funktion nur für Rezepte, die Sie vorher unter Aufsicht erfolgreich ausprobiert haben und verändern Sie diese Rezepte danach nicht mehr.
VORSICHT: Bei einer zu großen Teigmenge kann der Teig überlaufen und auf dem Heizelement festbrennen.
Die Programme (ausgenommen ULTRA-SCHNELL I und II) können zeitverzögert gestartet werden.
Beispiel:
Es ist abends 20:00 Uhr und Sie wollen morgens um 7:00 Uhr frisch gebackenes Weißbrot haben.
Setzen Sie den Kneter in die Backform. Die Zutaten in der vorgegebenen Reihenfolge in die Backform geben und diese ins Gerät einsetzen. Darauf achten, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt.
Mit der Taste Menü das gewünschte Programm auswählen, evtl. die Brotgröße mit der Taste STUFE einstellen und mit der Taste BRÄUNUNG die gewünschte Bräunung eingeben. Im Beispiel nehmen wir Programm 1 = Basis. Das Programm ist um 7 Uhr morgens beendet. Dann beginnt die Warmhaltezeit von 1 Stunde.
Sie müssen deshalb, um morgens um 7:00 Uhr warmes frisches Brot entnehmen zu können, abends um 20:00 Uhr mit der Taste ZEIT durch wiederholtes Drücken der Taste den Programmlauf auf 11 Stunden erhöhen. Dies erfolgt beim Drücken der Taste ZEIT in Schritten von jeweils 10 Minuten.
Zum Schluss die Taste START/STOP drücken, um das zeitversetzte Backprogramm zu starten. Bitte beachten Sie:

Beim zeitversetzten Backen keine leicht verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden.
Der 10-malige Piepton, der den Zeitpunkt zum Zufügen von Zutaten sowie das Programmende anzeigt, kann nicht abgeschaltet werden, ertönt also auch nachts.

MENÜ
Mit der Menü-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf“ ausführlich beschrieben sind. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

BASIS	Das Standardprogramm für alle Brote, wie z. B. Weiß- und Mischbrote
WEISSBROT	Für besonders lockere Weißbrote mit längerer Gehzeit
VOLLKORN	Für Vollkornbrote
SCHNELL	Zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
HEFEKUCHEN	Für die Zubereitung von süßem Hefeteig
ULTRA-SCHNELL I	Für alle Rezepte der Stufe I, die in den Programmen Basis, Weißbrot, Schnell oder Toastbrot gebacken werden. Der Teig geht im Programm Ultra-Schnell wesentlich kürzer und die Brote sind daher kompakter und weniger locker. Eine Zeitvorwahl ist nicht möglich. Bei diesem Programm lauwarme Flüssigkeiten verwenden.
ULTRA-SCHNELL II	Für alle Rezepte der Stufe II, die in den Programmen Basis, Weißbrot, Schnell oder Toastbrot gebacken werden. Siehe Ultra-Schnell I
TEIG	Zur Herstellung von Teig, ohne Backfunktion
KONFITÜRE	Zum Kochen von Konfitüre und Marmelade. Für die Zubereitung von Konfitüre sollte eine zweite Backform angeschafft werden, die ausschließlich für Konfitüre verwendet wird.
BACKPULVER	Für Gebäck, das mit Backpulver hergestellt wird, z. B. Rührkuchen
TOASTBROT	Zur Herstellung von Toastbrot
BACKEN	Zum Backen von separat hergestellten Hefe- oder Rührteigen (von Hand oder im Programm TEIG). Dieses Programm ist nicht geeignet für Mürbeteig, Brandteig u. ä.

In den Programmen BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, HEFEKUCHEN, TOASTBROT und BACKPULVER ertönen während des zweiten Knetvorgangs Pieptöne. Diese zeigen den Zeitpunkt an, zu dem weitere Zutaten wie Nüsse, Trockenfrüchte usw. zugegeben werden können. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Zutaten hinzu. Dann den Deckel wieder schließen.

KRUSTE
Mit dieser Taste lässt sich in den Programmen BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, SCHNELL, HEFEKUCHEN, ULTRA-SCHNELL I und II, BACKEN sowie dem EIGENPROGRAMM die Bräunung in HELL - MITTEL - DUNKEL einstellen. In den anderen Programmen ist diese Funktion nicht wählbar. Sie erkennen die jeweilige Einstellung am entsprechenden Pfeil im Display.

STUFE
Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen einstellen:
STUFE I = für ein kleineres Brotgewicht (ca. 500-750 g)
STUFE II = für ein größeres Brotgewicht (ca. 750-1.000 g)
Bitte beachten Sie, dass eine Einstellung der Stufe nur in den Programmen BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, HEFEKUCHEN und TOASTBROT möglich ist. In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen. Sie erkennen die jeweilige Einstellung am entsprechenden Pfeil im Display.

EIGENPROGRAMM
Der Backmeister® bietet zahlreiche Programme, u. a. auch ein Programm, das wir EIGENPROGRAMM genannt haben, weil man es selbst programmieren kann. Sie können die werksseitig vorprogrammierte Grundeinstellung sowohl im Zeitablauf der einzelnen Programmphasen ändern, als auch verschiedene Programmabläufe ganz weglassen. Damit haben Sie alle Möglichkeiten, Ihr Brot individuell herzustellen, oder auch Teig zuzubereiten. Nachstehend finden Sie dazu ein Rezept-Beispiel.
Zunächst geben wir Ihnen zur Grundeinstellung und Handhabung des EIGENPROGRAMMs folgende Hinweise:

EIGEN-PROGRAMMIERUNG
Das Programm enthält folgende Wahlmöglichkeiten

Bräunungsgrad	einstellbar
Zeitvorwahl	einstellbar
Stufen I und II	nicht einstellbar

Der vorprogrammierte Ablauf entspricht dem Programm BASIS.

Abschnitt	**Voreingestellt**	**Zeitrahmen einstellbar**
Gesamtzeit	3:10 Stunden	
1. Kneten	12 Minuten	0-14 Minuten
1. Aufgehen	18 Minuten	0-100 Minuten
2. Kneten	15 Minuten	0-15 Minuten
2. Aufgehen	85 Minuten	0-100 Minuten
3. Aufgehen	OFF/AUS	0-120 Minuten
Backen	60 Minuten	0-70 Minuten
Warmhalten	60 Minuten	OFF/60 Minuten

Die programmierten Zeiten des Ablaufs sind - wie angegeben - einstellbar.
Gehen Sie wie folgt vor:
Mit Menü-Taste das EIGENPROGRAMM auswählen.
Mit Taste ABSCHNITT den gewünschten Abschnitt auswählen. Im Display erscheint Knead 1 (Kneten 1) und die in diesem Abschnitt programmierte Zeit 0:12.
Mit der Taste ZEIT lässt sich die eingestellte Zeit anpassen. Drücken Sie so oft, bis die gewünschte Zeit im Display erscheint (ggfs. über OFF hinaus).
Mit Taste ABSCHNITT die Änderung bestätigen. Diese Taste erneut drücken, womit der nächste Programmabschnitt und die darin programmierte Zeit im Display erscheint: Rise 1 = (Gehen 1) und 0:18.
Wenn die nebenstehend maximal einstellbare Zeit des jeweiligen Programmabschnittes durch Drücken der Taste ZEIT überschritten ist, erscheint im Display 0. Dieser Abschnitt wird dann beim Programmablauf übersprungen.

Jede Programmierung muss durch Drücken der Taste ABSCHNITT gespeichert werden, damit die Programmierung für den nächsten Programmabschnitt vorgenommen werden kann.
Wenn alle Abschnitte nach Ihren Wünschen programmiert sind, beenden Sie die Programmierung durch Drücken der Taste START/STOP. Im Display erscheint die einprogrammierte Zeit des Eigenprogramms. Das Programm wird entweder sofort oder entsprechend der eingestellten Zeitwahl gestartet.
Das folgende Rezept wurde von uns erfolgreich getestet:

Quarkstollen

Gewicht ca.	700 g
Eier	1
Quark 20%	125 g
Rum	2 ½ EL
Bittermandelöl	2 Tropfen
Zitrone, Saft und abgeriebene Schale von	½ Zitrone
Butter flüssig	90 g
Mehl Type 405	250 g
Rosinen	60 g
Mandeln gemahlen	60 g
Haselnüsse gemahlen	60 g
Zitronat	20 g
Backpulver	¾ Pckg.
Salz	2 Prisen
Vanillezucker	½ Pckg.
Zucker	100 g
Eigenprogramm: Kneten 1 = 14 Minuten Kneten 2 = 5 Minuten Gehen Sie wie folgt vor: Mit der Taste Programmabschnitt die Abschnitte: KNEAD 1 auf 14 KNEAD 2 auf 5 RISE I – RISE III auf 0 BAKE auf OFF KEEP WARM auf OFF einstellen. Nach dem Kneten den Teig aus der Backform entnehmen und daraus einen Stollen formen. Im Backofen bei 180 °C, im Heißluftofen bei 160 °C backen.	

Das folgende Rezept ist für den werksseitig programmierten Ablauf im Eigenprogramm vorgesehen:

Krustiges Weißbrot

TIPP: Dieses Brot schmeckt besonders gut, wenn Sie 1½ EL Kümmel beifügen.	
Brotgewicht, ca:	680 g
Wasser	250 ml
Mehl Type 1050	500 g
Butter	20 g
Salz	1 TL
Trockenhefe	¾ Pckg.
Eigenprogramm: Grundeinstellung	

Der Programmablauf entspricht der Grundeinstellung. Sollte aus vorherigen Backabläufen noch Ihr Eigenprogramm eingespeichert sein, dann stellen Sie die Grundeinstellung wieder her, wie dies auf der vorherigen Seite beschrieben ist. Das Programm muss 3:10 anzeigen.

DIE FUNKTIONEN DES BACKMEISTERS®

Summer - Funktion

Der Summer ertönt
- beim Einschalten des Gerätes,
- wenn eine aktive Taste gedrückt wird,
- während des zweiten Knetvorgangs in einigen Programmen, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse etc. hinzugefügt werden können. Dieser lässt sich nicht abschalten, z. B. bei Verwendung der Zeitwahlfunktion.
- nach Ende des Backvorgangs piept das Gerät öfter während der Warmhaltephase.
- am Ende der Warmhaltezeit ertönt 10 mal ein Pieptton, um anzuzeigen, dass das Programm nun komplett beendet ist und das Brot aus der Backform genommen werden muss. Dieser Pieptton lässt sich nicht abschalten, z. B. bei Verwendung der Zeitwahlfunktion

Netzausfall-Sicherung

Falls während des Betriebs des Backmeisters® der Strom ausfällt, startet das Gerät automatisch, sobald die Stromversorgung wieder vorhanden ist, und setzt den Ablauf dort fort, wo es unterbrochen wurde, sofern der Ausfall nicht länger als 2 Minuten gedauert hat.
Falls der Stromausfall länger als 2 Minuten dauert und das Display die Grundeinstellung anzeigt, muss der Backmeister® erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufes nicht weiter als in der Knetphase war. Ggf. kann man den gewählten Programmablauf mit dem Eigenprogramm fortsetzen. Sollte der Teig aber schon in der letzten Gehphase sein und der Stromausfall längere Zeit andauern, ist der Teig nicht mehr verwendbar und man muss von vorne beginnen.

Sicherheitsfunktionen

Nach dem Programmstart sollte der Deckel nur noch während der Knetphasen zum Zufügen von Zutaten geöffnet werden, keinesfalls aber während der Aufgeh- und Backphase, weil sonst der Teig zusammenfällt.
Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm noch zu hoch (über 40 °C) ist, erscheint bei einem erneuten Start im Display H:HH. Falls dies eintritt, entnehmen Sie die Backform und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und wieder am Anfang des ursprünglich ausgewählten Programms steht.
Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze hat, daher wird die Kruste an der Oberseite des Brotes weniger dunkel, während die Unterseite und die Seiten dunkler sind. Aus sicherheitstechnischen Gründen ist eine zusätzliche Heizung im Deckelbereich jedoch nicht zulässig.
Wenn nach dem Drücken der START/STOP-Taste im Display E:EE erscheint, liegt ein Defekt der Temperatursteuerung vor. Bitte senden Sie das Gerät zur Überprüfung/Reparatur an unseren Kundendienst.

ZUBEREITEN VON BROT, KUCHEN ODER TEIG

1. Zutaten einfüllen

Streichen Sie das Loch des Kneters dick mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann. Setzen Sie den Kneter mit der langen Seite unten auf die Antriebswelle.
Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden.
Bei sehr schweren Teigen empfehlen wir, die Reihenfolge der Zutaten zu ändern und Trockenhefe und Mehl zuerst und die Flüssigkeit zuletzt einzufüllen, damit der Teig gut durchgeknetet wird. Allerdings muss bei Nutzung der Zeitwahlfunktion darauf geachtet werden, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt.

2. Einsetzen der Backform

Die antihaftbeschichtete Backform am Rand festhalten und leicht schräg in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen. Im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.

3. Programmablauf wählen

Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mit der Menü-Taste. Wählen Sie je nach Programm die entsprechende Stufe und die gewünschte Bräunung. Mit der Zeit-Taste können Sie den Ablauf verzögern. Drücken Sie die START/STOP-Taste. Danach ist eine Korrektur nicht mehr möglich.

4. Teig Mischen und Kneten

Der Backmeister® mischt und knetet den Teig automatisch so lange, bis er die richtige Konsistenz hat.

5. Ruhezeit

Nach dem ersten Knetvorgang ist eine Ruhezeit vorgesehen, in der die Flüssigkeit die Hefe und das Mehl langsam durchdringen kann.

6. Teig gehen lassen

Nach dem letzten Kneten erzeugt der Backmeister® die optimale Temperatur zum Gehen des Teiges.

7. Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch.

8. Warmhalten

Wenn das Gebäck fertig ist, zeigt ein mehrmaliger Piepton an, dass das Brot entnommen werden kann. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von 1 Stunde. Wenn Sie das Brot vor Ablauf der Warmhaltezeit entnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und halten Sie diese kurz, bis der Programmabbruch mit einem Piepston bestätigt wurde.

9. Ende des Programmablaufs

Nach Beendigung des Programmablaufes die Backform mit Hilfe von Topflappen leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Backform herausnehmen.
Drehen Sie die Backform mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen bis das Brot heraus fällt. Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform auf eine Kante oder Arbeitsfläche aufschlagen. Die Backform könnte sich dabei verformen.
Wenn der Kneter im Brot stecken bleibt, können Sie ihn mit dem mitgelieferten Hakenspieß lösen. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die Öffnung des Kneters und verkanten sie ihn am unteren Rand des Kneters, am besten dort, wo sich der Flügel des Kneters befindet. Ziehen Sie dann den Kneter mittels Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet und ihn herausziehen.
Reinigen Sie die Backform anschließend wie beschrieben.

Bitte drücken Sie nach Ablauf aller Programmpunkte die Taste STOPP, damit das Gerät in den Ausgangszustand zurückkehrt.

REINIGEN UND PFLEGEN

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
Lassen Sie das Gerät immer erst mindestens eine halbe Stunde auskühlen, bevor Sie es reinigen oder einlagern bzw. bevor Sie das Gerät wieder zum Backen und Teigzubereiten benutzen.

1. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Backmeisters® mit einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie den Kneter. Vor dem Einsetzen in das Gerät müssen die Teile gut abgetrocknet werden.
2. Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer. Zur einfacheren Reinigung kann der Deckel abgenommen werden. Öffnen Sie den Deckel auf 45° und ziehen Sie ihn nach links vom Gehäuse. Achten Sie darauf, dass die Stege des Scharniers aus den Aussparungen gleiten können.
3. Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit etwas Spülmittel ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen. Verwenden Sie nur ein mildes Spülmittel, auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende Mittel.
4. Die Backform und der Kneter dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
5. Sowohl Kneter als auch Antriebswelle sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls der Kneter in der Form bleibt, ist er später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in die Backform einfüllen. Danach lässt sich der Kneter herausnehmen.
6. Die Backform ist mit einer hochwertigen QUANTANIUM®-Antihaftbeschichtung ausgestattet. Verwenden Sie daher zum Reinigen keine Metallgegenstände, welche die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird hierdurch nicht beeinträchtigt.
7. Backform und Kneter unterliegen bei häufigem Gebrauch einer Abnutzung infolge der hohen mechanischen Belastung beim Kneten, insbesondere von Vollkornteigen oder Teigen mit hohem Körneranteil. Daher ist eventuell von Zeit zu Zeit ein Austausch der Backform und der Kneter notwendig. Diese können bei unserem Kundendienst bestellt werden
8. Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

TABELLE ZEITLICHER ABLAUF

		1		2		3		4	5	
		BASIS		WEISSBROT		VOLLKORN		SCHNELL	HEFEKUCHEN	
Brotgewicht wählbar		ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II		ST.I	ST.II
Zeitvorwahl		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Bräunungsgrad wählbar		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Signal zum Beifügen von Zutaten		•	•	•	•	•	•		•	•
	Gesamtzeit	2:53	3:00	3:40	3:50	3:32	3:40	1:40	2:50	2:55
1. Kneten (Heizung AUS)	Motor EIN/AUS	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor EIN/AUS	4	4	4	4	4	4		4	4
	Kneten ohne Pause	3	4	10	12	3	4	5	4	4
1. Aufgehen	Heizung EIN/AUS kein Kneten	20	20	40	40	25	25	5	5	5
2. Kneten	Motor EIN/AUS	5	5	2	2	5 Zutaten beifügen Anzeige 2:53	5 Zutaten beifügen Anzeige 3:00			
	Kneten ohne Pause	4 Zutaten beifügen Anzeige 2:15	5 Zutaten beifügen Anzeige 2:20	12 Zutaten beifügen Anzeige 2:30	15 Zutaten beifügen Anzeige 2:30	8	10	8	10 Zutaten beifügen Anzeige 2:25	10 Zutaten beifügen Anzeige 2:30
	Motor: EIN/AUS Heizung EIN/AUS	5	5	5	5	5	5		10	10
2. Aufgehen	Heizung EIN/AUS	20	20	20	20	20	20		20	20
	Teig glätten EIN/AUS	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	0,5
	Heizung EIN/AUS	4,5	4,5	9,5	9,5	14,5	14,5		9,5	9,5
3. Aufgehen	Heizung EIN/AUS kein Kneten	45	45	50	50	70	70		55	55
Backen	Heizung EIN/AUS	60	65	65	70	55	60	80	50	55
Warm-halten	Heizung EIN/AUS	60	60	60	60	60	60	60	60	60

		6	7	8	9	10	11		12
		ULTRA-SCHNELL I	ULTRA-SCHNELL II	TEIG	KONFITÜRE	BACKPULVER	TOASTBROT		BACKEN
Brotgewicht wählbar		ST. I	ST. II				ST. I	ST. II	
Zeitvorwahl				•	•	•	•	•	•
Bräunungsgrad wählbar		•	•						•
Signal zum Beifügen von Zutaten						•	•	•	
	Gesamtzeit	0:58	0:58	1:30	1:20	2:50	2:55	3:00	1:00
1. Kneten (Heizung AUS)	Motor: EIN/AUS	2	1	2		2	3	3	
	Motor EIN/ AUS	4	3	4		4	2	2	
	Kneten ohne Pause	6	5	14		4	10	10	
1. Aufgehen	Heizung EIN/AUS kein Kneten				15 Heizung EIN/AUS	5	40	40	
2. Kneten	Motor: EIN/AUS					5 Zutaten beifügen Anzeige 2:30	1 Zut. beif. Anz. 1:59	1 Zut. beif. Anz. 2:04	
	Kneten ohne Pause					15	2	2	
	Motor: EIN/AUS Heizung EIN/ AUS						2	2	
2. Aufgehen	Heizung EIN/AUS			20		29	24	24	
	Teig glätten EIN/AUS			0,5		0,5	0,5	0,5	
	Heizung EIN/AUS			9,5		0,5	0,5	0,5	
3. Aufgehen	Heizung EIN/AUS kein Kneten	11	9	40	45 Kneten EIN/ AUS Heizung EIN/AUS	35	40	40	
Backen	Heizung EIN/ AUS	35	40		Ruhen 20	70	50	55	60
Warm-halten	Heizung EIN/AUS	60	60		60	60	60	60	60

FRAGEN ZUM GERÄT UND ZUR HANDHABUNG

Das Brot klebt nach dem Backen in der Form.

Das Brot in der Backform ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Backform mit der Öffnung nach unten drehen, evtl. den Mitnehmer (Kneteranschluss – Flügelschraube an der Unterseite der Backform) leicht bewegen. Vor dem Einsetzen das Loch im Kneter dick mit hitzebeständiger Margarine ausstreichen (keine Halbfettmargarine!), so dass beim Kneten kein Teig in den Zwischenraum eindringen und festbacken kann. Den Kneter vor dem Backen mit etwas Öl einreiben.
Falls Sie mit dem Gerät auch Konfitüre herstellen, empfehlen wir für Brot und Konfitüre jeweils eine eigene Backform zu verwenden, da durch die entstehende Säure Brote nicht mehr gut aus der Form gelöst werden können. Zusätzliche Backformen und Kneter können Sie bei unserem Kundendienst bestellen.

Wie lassen sich die Löcher im Brot (Kneter) verhindern?

Sie können mit bemehlten Fingern den Kneter entnehmen bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht (siehe Zeitlicher Programmablauf und Anzeige im Display).
Sollten Sie das nicht tun wollen, verwenden Sie nach dem Backen den Hakenspieß. Wenn man damit vorsichtig vorgeht, lässt sich ein größeres Loch vermeiden.

Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform.

Das passiert häufig bei Verwendung von Weizenmehl, das auf-grund des höheren Kleberanteils besser aufgeht.
Als Abhilfe:

- die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen.
- 1 EL flüssige Margarine auf das Mehl geben.

Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein.

Wenn in der Mitte des Brotes eine „V"-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor), oder dass das Mehl zu feucht ist.
Als Abhilfe:

- Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.
- Programm mit kürzerer Laufzeit verwenden (z. B. SCHNELL)
- Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass
- die Wassertemperatur zu hoch war,
- zu viel Wasser verwendet wurde
- dem Mehl Kleber fehlt.

Das Brot ist von oben nicht braun genug.

1 Eigelb mit 1 TL süßer oder saurer Sahne verrühren und den Teig nach dem letzten Kneten damit bestreichen.

Wann kann man den Deckel des Backmeisters® während des Backvorgangs öffnen?

Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen. Wenn das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, geht man wie folgt vor: Man öffnet nach dem letzten Kneten, d. h. vor dem letzten Aufgehen (siehe Tabelle Zeitlicher Ablauf der Programme und Anzeige im Display) vorsichtig den Deckel und ritzt z. B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streut Körner darauf oder bestreicht die Brotkruste mit einer Kartoffelmehl-Wasser-Mischung, damit es nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Backmeisters® letztmalig möglich. Geschieht dies während des letzten Aufgehens oder zu Beginn der Backphase kann das Brot zusammenfallen.

Was ist Vollkornmehl?

Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d. h. auch von Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und entsprechend mehr Ballaststoffgehalt hat. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT" mit Sauerteig hergestellt werden. Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens ¼ der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.

Was ist Kleber im Mehl?

Je höher die Typen-Zahl um so weniger Kleber enthält das Mehl und umso weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.

Welche verschiedene Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

Mais, Reis, Kartoffelmehl

- eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker oder Personen, die an „Sprue" oder „Zölakie" leiden. Im Rezeptteil dieser Anleitung finden Sie sowohl Rezepte als auch Kontaktadressen von Herstellern für spezielle Allergiker-Produkte.

Dinkelmehl

- ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405 - 550 - 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.

Hartweizenmehl (DURUM)

- eignet sich aufgrund seiner Konsistenz besonders für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.

Wie ist frisches Brot besser verträglich?

Wenn man eine pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?

Sowohl bei Hefe, als auch beim Sauerteig, die es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen. Für die Treibkraft von Hefe ist auch die Wasserhärte sehr wichtig, bei sehr weichem Wasser geht die Hefe stärker, so dass in Gegenden mit weichen Wasser die Hefemenge um ca. ¼ verringert werden sollte. Das beste Verhältnis von Hefe und Wasser muss allerdings erst ausprobiert und evtl. nochmals verändert werden.

Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?

Sofern Zucker verwendet wurde, diesen reduzieren oder ganz weglassen, wobei das Brot weniger braun wird.
Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen, für ein kleines Brot ca. 1 EL, für ein großes Brot ca. 1,5 EL. Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.

Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Backmeister®?

Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem Backmeister® ist das Brot feuchter.

Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?

Je niedriger die Typen-Zahl, umso weniger enthält das Mehl Ballaststoffe und umso heller ist es. Da die Bezeichnung der einzelnen Mehlsorten je nach Land unterschiedlich ist, anbei eine kurze Aufstellung:

		Deutschland Type	Österreich Type	Schweiz Type
Weizenmehl	Sehr fein ausgemahlenes Mehl, für Kuchen	405	480	400
	Fein ausgemahlenes Mehl, ideal für Brot	550	780	550
	Mittelfein ausgemahlenes Mehl	1050	1600	1100
	Vollkornmehl, grob ausgemahlen	1600	1700	1900
Roggenmehl	Sehr fein ausgemahlenes Mehl	815	500	720
	Fein ausgemahlenes Mehl	997	960	1100
	Mittelfein ausgemahlenes Mehl	1150	960	1100
	Grob ausgemahlenes Mehl, Vollkornmehl	1740	2500	1900

MÖGLICHE FEHLER AM GERÄT

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Bei der ersten Nutzung Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, dann Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen, damit Dampf entweichen kann.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knetmesser fest	Knetmesser und -welle nach dem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lässt sich das Knetmesser leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot nicht durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START/STOP-Taste wurde gedrückt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten entsorgen und neu anfangen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel sollte nur während der Knetphasen geöffnet werden. Nach dem vorletzten Aufgehen den Deckel nicht mehr öffnen.
	Längerer Stromausfall	Zutaten wegwerfen und neu anfangen.
	Die Rotation des Kneters ist blockiert	Prüfen, ob Backform und Kneter richtig eingesetzt sind. Prüfen, ob Kneter durch Körner etc. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich der Mitnehmer dreht. Falls nicht, das Gerät an den Kundendienst einsenden. Wenn sich der Mitnehmer noch dreht, genügt der Einsatz einer neuen Backform.

MÖGLICHE FEHLER BEI DEN REZEPTEN

Fehler	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	Zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz, zu weiches Wasser oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	Keine oder zu wenig Hefe Alte oder überlagerte Hefe Flüssigkeit zu heiß Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen Falsches oder altes Mehl Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Zucker	a/b e c d e a/b/g a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	Sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären Zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	f/k c
Brot zusammengefallen	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen Brot ist zu stark aufgegangen	a/f m
Brot hat nach dem Backen eine Delle	Zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit Zu wenig Kleber im Mehl Programm mit zu langer Laufzeit Zu viel Flüssigkeit	c/h/i l m a/b/h
Schwere, klumpige Struktur	Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Hefe oder Zucker Zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten Altes oder schlechtes Mehl	a/b/g a/b b e
In der Mitte nicht durchgebacken	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Hohe Feuchtigkeit Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z. B. Joghurt	a/b/g h g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	Zu viel Wasser, kein Salz Hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser Zu heiße Flüssigkeit	g/b h/i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	Brotvolumen größer als Form Mehlmenge insbesondere bei Weißbrot zu groß Zu viel Hefe oder zu wenig Salz Zu viel Zucker Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g

Behebung der Fehlerpunkte

a Messen Sie die Zutaten korrekt ab.

b Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.

c Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen.

d Fügen Sie die Zutaten in genannter Reihenfolge zu. Machen Sie ein kleines Loch in der Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.

e Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.

f Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.

g Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.

h Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger nehmen.

i Bei warmem Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten. Verwenden Sie die Programme SCHNELL oder ULTRA-SCHNELL, um die Gehzeit zu verkürzen.

j Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mind. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.

k Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um ¼ der angegebenen Mengen.

l Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei

m Programm SCHNELL wählen.

ANMERKUNGEN ZU DEN REZEPTEN

1. Zutaten

Da jede Zutat eine bestimmte Rolle beim Gelingen des Brotes spielt, ist das Abmessen ebenso wichtig wie die richtige Reihenfolge beim Zugeben der Zutaten.
Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Brot und Teig. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie das Gebäck sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm „Zeitwahl" wählen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.

Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.

Zucker kann um 20 % reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.

Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40 % Vollkornmehl und 60 % Weißmehl.

Wenn Sie **ganze Getreidekörner** zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).

Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten müssen eingehalten werden, weil weniger das Brot krümeln lässt.
Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.

Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.

Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.
Backen Sie Sauerteigbrot im „Basis" oder „Vollkorn"- Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann.

Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 50 ml.

Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.

Farbmalz, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z. B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch ein Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz in Bioläden.

Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers

Rein Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Gebäckvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

Alle genanten, fett gedruckten, Backhilfsmittel und Zutaten erhalten Sie in Bioläden, Reformhäusern, Reformabteilungen der Lebensmittelgeschäfte oder in Mühlen. Sie können diese Backartikel aber auch per Katalog bestellen bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. Anpassen der Zutaten

Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn oder Körnerbroten ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.

Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten ersetzen, die Flüssigkeit enthalten (z. B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.
Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um ¼ bis ½ TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden mit besonders weichem Wasser.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Lediglich bei sehr schweren Teigen mit hohem Roggen- oder Vollkornanteil kann es sinnvoll sein, die Reihenfolge zu tauschen und zuerst die Trockenhefe und das Mehl und zum Schluss die Flüssigkeit einzufüllen. Allerdings ist in diesem Fall insbesondere bei der Zeitwahlfunktion zu beachten, dass die Hefe nicht vor dem Programmstart mit dem Wasser in Kontakt kommt.

Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.

Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d. h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Backautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel wie Sie diese im Haushalt verwenden. Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwiegen. Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden.

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:
EL = Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)
TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)

g = Gramm
ml = Milliliter
Pckg.= Päckchen, z. B. Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl - entspricht 10-15 g Frischhefe.

4. Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern

Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in allen Programmen (außer Konfitüre) immer dann tun, wenn der Piepton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden Sie durch den Kneter zermahlen. Auch könnte die Beschichtung der Backform beschädigt werden.

Sollten in den Rezepten keine Stufen angegeben sein, weil es diese in den vorgeschlagenen Programmen nicht gibt, dann gelingen sowohl die kleinen, als auch die großen Mengen, die wir für das jeweilige Modell vorschlagen, im angegebenen Programm. Die Programme ohne Stufenschaltung sind entsprechend programmiert.

5. Brotgewichte und Volumen

In den Rezepten finden Sie genaue Angaben zum Brotgewicht. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind, als bei Vollkornbroten. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind. Trotz diesen genauen Gewichtsangaben, kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das tatsächliche Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.

Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen die Backformrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.

Wenn bei süßen Broten das Programm SCHNELL vorgeschlagen wird, dann können Sie ausschließlich die kleineren Mengen der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm Hefekuchen backen, womit das Brot lockerer wird. Wählen Sie im Programm Hefekuchen dann die Stufe I.

6. Backergebnisse

Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser - hohe Luftfeuchtigkeit - große Höhe - Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das ein oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse. Wir empfehlen, bevor Sie Brot über Nacht mit der Zeitvorwahl backen, erst einmal ein Versuchsbrot zu backen, damit Sie bei Bedarf das Rezept noch ändern können.

BROTREZEPTE

Klassisches Weißbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht,ca.	500 g	750 g
Wasser	230 ml	350 ml
Salz	¾ TL	1 TL
Zucker	¾ TL	1 TL
Hartweizengrieß	100 g	150 g
Mehl, Type 550	230 g	350 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	SCHNELL oder WEISSBROT	
Tipp: Wenn Sie das Wasser durch Milch ersetzen, erhalten Sie ein ideales Toastbrot.		

Bauernweißbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	500 g	750 g
Milch	180 ml	275 ml
Margarine/ Butter	15 g	25 g
Salz	½ TL	1 TL
Zucker	½ TL	1 TL
Mehl Type 1050	330 g	500 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	BASIS oder WEISSBROT	

Rosinenbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	560 g	850 g
Wasser	200 ml	300 ml
Margarine/ Butter	20 g	30 g
Salz	1 Prise	½ TL
Honig	1 TL	1 EL
Mehl Type 405	330 g	500 g
Zimt	½ TL	¾ TL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Rosinen (od. Trockenobst)	50 g	75 g
Programm:	SCHNELL oder HEFEKUCHEN	

Vollkornbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	570 g	860 g
Wasser	250 ml	370 ml
Margarine/ Butter	15 g	25 g
Salz	½ TL	1 TL
Zucker	½ TL	1 TL
Mehl Type 1050	180 g	270 g
Weizenvoll-kornmehl	180 g	270 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	VOLLKORN	

Weizenschrotbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	600 g	900 g
Wasser	230 ml	350 ml
Salz	½ TL	1 TL
Butter/ Margarine	15 g	25 g
Honig	1 TL	1 TL
Essig	½ EL	¾ EL
Weizenvoll-kornmehl	330 g	500 g
Weizenschrot	50 g	75 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	1 Pckg.
Programm:	VOLLKORN	

Sauerteigbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	740 g	1050 g
Trockensauerteig (kein Konzentrat)	½ Pckg.	¾ Pckg.
Wasser	350 ml	450 ml
Brotgewürz	½ TL	¾ TL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Roggenmehl	250 g	340 g
Mehl Typ 1050	250 g	340 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.
Programm:	BASIS	

Bauernbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	520 g	960 g
Wasser	200 ml	360 ml
Salz	½ TL	1 TL
Weizensauerteig getrocknet*	15 g	30 g
Mehl Type 1050	330 g	600 g
Zucker	½ TL	1 TL
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.
Programm:	BASIS	
* kein Konzentrat		

100 % Vollkornbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	560 g	850 g
Wasser	230 ml	350 ml
Salz	½ TL	1 TL
Honig	1 TL	1 TL
Weizenvoll-kornmehl	360 g	540 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	VOLLKORN	

Feigen-Walnussbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	600 g	900 g
Wasser	230 ml	350 ml
Weizenmehl Type 1050	170 g	260 g
Roggenmehl	260 g	400 g
Salz	1 gestr. TL	1 TL
Kranzfeigen fein geschnitten	30 g	50 g
Walnusskerne gehackt	30 g	50 g
Honig	1 TL	1 ½ TL
Trocken-sauerteig (kein Konzentrat)	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	BASIS	

Dinkelbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	670 g	990 g
Buttermilch	350 ml	470 ml
Dinkelvoll-kornmehl	150 g	230 g
Roggenvoll-kornmehl	120 g	180 g
Dinkelschrot grob	120 g	180 g
Sonnenblumen-kerne	50 g	75 g
Salz	½ TL	1 TL
Zucker	1 TL	1 TL
Trockensauerteig (kein Konzentrat)	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	VOLLKORN	

Frischkäsebrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	530 g	800 g
Wasser oder Milch	160 ml	250 ml
Margarine/Butter	20 g	30 g
Eier ganz	1 kleines	1
Salz	½ TL	1 TL
Zucker	1 TL	1 EL
körniger Frischkäse	80 g	125 g
Mehl Type 550	330 g	500 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	SCHNELL	

Französisches Kräuterbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	560 g	850 g
Wasser	230 ml	350 ml
Weizenmehl Type 550	350 g	525 g
Hartweizenmehl	50 g	75 g
Zucker	½ TL	1 TL
Salz	½ TL	1 TL
gehackte gemischte Kräuter	1 EL	1 ½ EL
Knoblauchzehen fein zerdrückt	1 St.	2 St.
Butter	10 g	15 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	BASIS oder SCHNELL	

Pizzabrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	610 g	920 g
Wasser	250 ml	375 ml
Öl	1 TL	1 EL
Salz	½ TL	1 TL
Zucker	½ TL	1 TL
Oregano	½ TL	¾ TL
Parmesankäse	1 ½ EL	2 ½ EL
Maisgrieß	65 g	100 g
Mehl Type 550	315 g	475 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	SCHNELL	

Eierbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	480 g	730 g
Eier, mit Wasser oder Milch auffüllen bis	1 180 ml	2 275 ml
Margarine/Butter	15 g	25 g
Salz	½ TL	1 TL
Zucker	½ TL	1 TL
Mehl Type 550	330 g	500 g
Hefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	BASIS (ohne Zeitvorwahl)	
TIPP: Das Brot nach dem Backen noch frisch verzehren.		

BROTE AUS BACKMISCHUNGEN

Sie können in unserem Backmeister® praktisch alle im Handel erhältlichen Brotbackmischungen verarbeiten. Lediglich reine Roggenbrote lassen sich im Backmeister® nicht zufrieden stellend ausbacken, da diese sehr fest werden.

Manche im Handel erhältliche Backmischungen enthalten bereits Trockenhefe. In diesem Fall muss natürlich keine zusätzliche Trockenhefe zugefügt werden.

Bitte beachten Sie die Mengenangaben auf der Packung und gehen Sie wie folgt vor:

1. Gerät einschalten, Flüssigkeit (evtl. etwas weniger als auf der Packung empfohlen) einfüllen.
2. Die entsprechende Menge Backmischung zufügen.
3. Evtl. Trockenhefe lt. Anweisung auf der Packung der Backmischung zufügen (1 kleiner UNOLD®-Messlöffel fasst 2,5 g Trockenhefe),
4. Das Programm auswählen, START drücken, alles andere erledigt der Backmeister® für Sie.

BROTE FÜR ALLERGIKER/GLUTENFREIES BROT

Bitte beachten Sie bei glutenfreien Broten folgende Hinweise:

- Glutenfreie Mehle benötigten mehr Flüssigkeit als glutenhaltiges Mehl (400–500 ml lauwarme Flüssigkeit pro 500 g Mehl).
- Glutenfreie Mehle benötigen zum guten Gelingen etwas Öl oder Fett. Sie können Öl, Butter oder auch Margarine verwenden (10 bis 20 g).
- Wenn Sie Brote aus glutenfreien Mehlen herstellen, können Sie das Programm nicht vorprogrammieren. Der Programmablauf muss immer sofort gestartet werden.
- Glutenfreies Brot aus dem Brotbackautomat benötigt weniger Hefe als im Ofen gebackenes Brot. Verwenden Sie ca. 3,5 bis 5 g Trockenhefe für ein Standardbrot.

- Wenn das Brot beim Backen in der Mitte zusammenfällt, reduzieren Sie die Hefemenge um ca. 1 g. Wenn das Brot dennoch einfällt, schlagen Sie ein Ei in einen Messbecher und füllen Sie den Becher mit der benötigten Flüssigkeitsmenge auf. Achtung: das Ei nicht zusätzlich zur Flüssigkeitsmenge dazu geben!
- Die Kruste von glutenfreien Broten wird nicht so braun wie bei glutenhaltigen Broten. Brotbackautomaten dürfen aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze haben, so dass die Oberseite des Brotes heller bleibt. Um dem Brot eine schönere Farbe zu geben, können Sie ein Eigelb mit 1 TL Sahne verquirlen und auf das Brot streichen, wenn das Display als Restlaufzeit 1:15 anzeigt.
- Lösen Sie nach ca. acht Minuten Knetzeit mit einem Silikonteigschaber die Mehl bzw. Teigreste vom Rand der Backform. Wenn Sie bei der Restzeit 1:15 nochmal den Teigrand leicht von der Backform lösen, bleibt kein dünner Teigrand beim Backen stehen.

Für Personen, die unter einer Getreide-Allergie leiden oder bestimmte Diätpläne einhalten müssen, haben wir mit verschiedenen Mehlmischungen, die teilweise auf Maisstärke-, Reisstärke-, Kartoffelstärkebasis hergestellt sind, Backversuche in unserem Backmeister® durchgeführt und dabei gute Ergebnisse erzielt. Bitte beachten Sie bei Verwendung der Backmischungen die Anweisungen auf der Verpackung.

Wir haben gute Backergebnisse mit den Produkten der Firma Schär und der Hammermühle Diät GmbH erzielt. Bei Fragen zu glutenfreien Produkten oder bei Mehrfachunverträglichkeiten können Sie sich direkt an diese Firmen wenden:

Weißbrot	
	Stufe I
Wasser lauwarm	400 ml
Butter	20 g
Back-Mix Weißbrot	500 g
Trockenhefe	4 g
Programm:	BASIS (ohne Zeitvorwahl)
Tipp: Mit dem Programm Teig können Sie auch Teig für Pizza mit dem Back-Mix Weißbrot herstellen. Dann statt der Butter 40 g Öl und 380 ml Wasser verwenden. Die belegte Pizza im Backofen ca. 20 Minuten bei 200 °C backen. Brötchenteig lässt sich ebenfalls mit Back-Mix Weißbrot herstellen. Einfach den Teig in gefettet Muffinförmchen füllen. Die Oberseite mit flüssiger Butter bestreichen, nochmal 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen und ca. 20 Minuten backen.	

Hotline Fa. Schär
Deutschland Tel. 0800/1813537
Österreich Tel. 0800/291728

Hotline Hammermühle
Deutschland Tel. 06321/95890
Die erforderlichen Zutaten erhalten Sie in Reformhäusern und Bioläden. Die Hammermühle-Produkte können unter der o. g. Telefonnummer direkt beim Hersteller bestellt werden. Alle aufgeführten Mehlsorten sind für Kuchen und Brote bei besonderer Ernährung (Zöliakie/Sprue) im Rahmen eines Diätplanes geeignet. Auch bei Zugabe von erhöhten Mengen an Hefe, bzw. Weinsteinbackpulver bleiben die Brote, die im Backmeister® gebacken wurden, relativ fest.
Füllen Sie die Zutaten in die Backform. Wählen Sie folgende Programme:

- für die Zubereitung von Brot "BASIS" dunkel, womit das Brot eine kräftigere Kruste bekommt, „SCHNELL" dunkel, womit das Brot eine schwächere Kruste bekommt.
- für die Zubereitung von Teig, den Sie weiter verarbeiten wollen: Programm „TEIG"
- für die Zubereitung von Brot mit Backpulver oder Weinstein als Treibmittel: Programm „BACKPULVER"

Kastanienbrot	
	Stufe I
Wasser lauwarm	450 ml
Öl	20 g
Back-Mix Kastanienbrot	500 g
Trockenhefe	5 g
Programm:	BASIS (ohne Zeitvorwahl)

Körnerbrot	
	Stufe I
Wasser lauwarm	480 ml
Öl	10 g
Back-Mix Körnerbrot	500 g
Trockenhefe	4 g
Programm:	BASIS (ohne Zeitvorwahl)

KUCHEN GRUNDREZEPT

Im Backmeister® lässt sich sehr gut Rührkuchen backen. Weil das Gerät mit Knet- und nicht mit Rührwerkzeugen arbeitet, wird der Kuchen etwas fester. Das Kuchenbacken lässt sich nicht vorprogrammieren. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, nehmen Sie die Backform aus dem Gerät. Stellen Sie die Backform auf ein feuchtes Tuch und lassen Sie den Kuchen noch ca. 15 Minuten in der Form auskühlen. Dann können Sie mit einem Gummiteigschaber den Kuchen von den Seiten der Backform leicht lösen und stürzen.

Zutaten für ein Gewicht von ca. 700 g	
Eier	3
weiche Butter	100 g
Zucker	100 g
Vanillezucker	1 Pckg.
Mehl Type 405	300 g
Backpulver	1 Pckg.
Zimt	½ TL
geriebene Nüsse oder: geriebene Schokolade oder: Kokosflocken oder geschälte und in Würfel geschnittene (1cm) Äpfel	50 g
Programm:	BACKPULVER

TEIG ZUBEREITEN

In Ihrem Backmeister® können Sie im Programm TEIG Hefeteig zubereiten, den Sie dann anschließend weiterbearbeiten und im Backofen backen können. Während des zweiten Knetens können Zutaten wie Nüsse, Trockenfrüchte, usw. beigefügt werden. Im Programm TEIG gibt es keine verschiedenen Backstufen. Sie können so z. B. aus jedem der obigen Rezepte Brötchen herstellen, indem Sie im Programm TEIG einen Teig zubereiten, diesen dann formen und im Ofen backen.

Christstollen	
Gewicht	1.000 g
Milch	125 ml
Butter flüssig	125 g
Ei	1
Rum	3 EL
Mehl Type 405	500 g
Zucker	100 g
Zitronat	50 g
Orangeat	25 g
Mandeln gemahlen	50 g
Sultaninen	100 g
Salz	1 Prise
Zimt	2 Prisen
Trockenhefe	2 Pckg.
Den Teig aus dem Behälter nehmen. In eine Stollenform drücken und bei 180 °C (im Heißluftofen bei 160 °C) ca. eine Stunde backen.	
Programm:	TEIG

Brezeln	
Zutaten für ca. 9 – 10 Stück	
Wasser	200 ml
Salz	¼ TL
Mehl Type 405	360 g
Zucker	½ TL
Trockenhefe	½ Pckg.
Ei (leicht geschlagen) zum Bestreichen	1
grobes Salz zum Bestreuen	
Alle Zutaten außer dem Ei und dem grobem Salz in die Backform füllen. Das Programm TEIG auswählen und starten Wenn das Signal ertönt und das Display „1:30“ anzeigt, START/STOP drücken. Backofen auf 230 °C vorheizen. Teig in Stücke teilen und jedes Teil zu einer langen dünnen Rolle formen. Daraus Brezeln bilden, auf ein gefettetes Backblech setzen. Mit verquirltem Ei bestreichen, mit grobem Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 12 bis 15 Minuten backen.	
Programm:	TEIG

Kaffeekuchen	
Zutaten für eine Kuchenform von 22 cm Ø	
Milch	170 ml
Salz	¼ TL
Eigelb	1
Butter/Margarine	10 g
Mehl Type 550	350 g
Zucker	35 g
Trockenhefe	½ Pckg.
Programm:	TEIG
Den Teig dem Behälter entnehmen, nochmals durchkneten und auswellen. Eine runde oder eckige Form damit auslegen und folgenden Belag darauf verteilen.	
Butter, geschmolzen	2 EL
Zucker	75 g
gemahlener Zimt	1 TL
gehackte Nüsse	60 g
Zuckerguß nach Wunsch	
Butter über den Teig verteilen. In einer Schüssel Zucker, Zimt und Nüsse mischen und auf der Butter verteilen. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen und backen	

Vollkornpizza	
Zutaten für ca. 2 Pizzen	
Wasser	150 ml
Salz	½ TL
Olivenöl	2 EL
Weizenvollkornmehl	300 g
Weizenkeime	1 EL
Trockenhefe	½ Pckg.
Teig ausrollen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen. Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und gewünschten Belag darauf verteilen. 20 Minuten bei 200 °C backen.	
Programm:	TEIG

KONFITÜRE ZUBEREITEN

Konfitüre oder Marmelade kann im Backmeister® schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.

1. Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen. Nehmen Sie nie mehr als die angegebenen Mengen. Bei einer zu großen Menge kocht die Masse zu früh und läuft über.
2. Die Früchte abwiegen, klein schneiden oder mit dem ESGE-Zauberstab® pürieren und in die Backform geben.
3. Den Gelierzucker „2:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „1:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird. Früchte mit Zucker mischen und Programm starten.
4. Nach 1:20 Stunde piept das Gerät und Sie können die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Erdbeer-Konfitüre	
Frische Erdbeeren gewaschen, geputzt und klein geschnitten oder püriert	600 g
Gelierzucker „2:1“	400 g
Zitronensaft	1-2 TL
Alle Zutaten in der Backform mit einem Gummischaber vermischen. Programm „KONFITÜRE“ wählen und starten. Von den Seitenwänden der Backform Zuckerreste mit einem Spatel abstreifen. Wenn das Signal ertönt die Backform mit Topflappen aus dem Gerät nehmen. Die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.	
Programm:	KONFITÜRE

Orangenmarmelade	
Orangen geschält und klein gewürfelt	600 g
Zitronen geschält und klein gewürfelt	50 g
Gelierzucker „2:1“	400 g
Orangen und Zitronen schälen und in Stückchen schneiden. Zucker beifügen und alle Zutaten in der Backform vermischen. Programm KONFITÜRE wählen und starten. Mit einem Gummispatel Zuckerreste von den Seiten der Backform abstreifen. Wenn das Signal ertönt, den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen. Die Marmelade in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.	
Programm:	KONFITÜRE

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Backmeister 8695 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstofffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31, den EU-Verordnungen 2007/19/EC, 2002/72/EC, 82/711/EEC, 85/572/EEC, 97/48/EC und den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 9.8.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden?
Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
Reparatur-Annahme Österreich
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER für Modell 8695

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	869524	Backform/Bread pan		
	869538	Kneter/Kneader		
	8656152	Messbecher/Measuring cup		
	8656151	Messlöffel/Measuring spoon		
	8656150	Hakenspieß/Hook		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Aus dem Hause

UNOLD®